

解答例

問1

「ビスコチヨ」はどうやって作りますか。どんな味や食感が特徴ですか

カステラを生産する際、廃棄されてきた“耳”と呼ばれる切れ端を短冊状にして二度焼きする。食感や味はラスクに近く、水あめが溜まるため甘みが強くて美味しい。

問2

殿村禎三副社長と妻の祐美子さんが「ビスコチヨ」を商品化しようと思ったきっかけは？

長女が高校のレポートで「世界の食品廃棄物問題」を取り上げ、国内でも年間2800万トンを超える食品が捨てられていることを知り「自社でも食品ロス削減できないか」と考えたこと。

問3

「ビスコチヨ」の収益の一部をどのように活用するのですか

子ども食堂などに食品を提供するフードバンクの活動を支援するため、来年3月に発足する「福岡県フードバンク協議会」に寄付する



会話のポイント

食品ロスの半数は家庭で発生しています。身の回りで起きている食品ロスについて話をしてみてもいかがでしょうか。同時に、子ども食堂についても教えてください。

●食品ロスの参考サイト

政府広報(分かりやすく、おすすめです！)

<https://www.gov-online.go.jp/useful/article/201303/4.html>

消費者庁

https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/education/

●子ども食堂の参考サイト

福岡県庁(フードバンク)

<http://www.pref.fukuoka.lg.jp/contents/food-bank.html>

子ども食堂ネットワーク

<http://kodomoshokudou-network.com/>

